



# ASSISES NATIONALES DU COMMERCÉ ÉQUITABLE EN FRANCE

8 DÉCEMBRE 2016 À PARIS

## Atelier 5

### Projets alimentaires territorialisés et commerce équitable en France : quels partenariats avec les collectivités ?

#### Objectif

---

L'objectif central de l'atelier est d'identifier les leviers et moyens d'actions des collectivités pour soutenir la structuration de filières agricoles locales qui s'inscrivent dans les principes du commerce équitable.

#### Intervenants

---

Nadège Noisette, Adjointe au Maire déléguée à l'approvisionnement et Conseillère métropolitaine

Stéphane Veyrat, Directeur d'Un Plus Bio

Cécile Morvan, Coordinatrice de l'association de producteurs Bioleire Océan

Nathalie Zanato, Directrice et membre du collège « salariés » de la SCIC Bio Île-de-France

Animation : Laurent Martinez, Chef de campagne Territoires de Commerce Équitable.

#### Introduction

---

Dans le cadre de cet atelier, la parole sera donnée aux collectivités puis aux organisations de producteurs, afin d'identifier le rôle que peuvent jouer les collectivités françaises dans l'accompagnement de dynamiques territoriales en faveur du commerce équitable local. Face à cet enjeu, les collectivités possèdent deux leviers d'action, celui de la commande publique et celui du soutien économique (selon compétences).



## Du côté des collectivités

Comment une collectivité peut-elle agir sur un prix équitable pour les producteurs par le levier de la commande publique durable ?

### L'expérience de la Ville de Rennes – Par Nadège Noisette

Un état des lieux de la restauration collective à Rennes peut être dressé en présentant quelques chiffres. La restauration collective fonctionne sous forme de régie à Rennes. Elle consomme chaque jour 7 à 10 tonnes de nourriture pour servir 10 à 12 milles repas dans plus de 75 établissements. Cela représente 4 millions d'euros par an. Aujourd'hui, entre 13 et 15 % de l'alimentation est d'origine biologique et la Ville s'est fixée un objectif de 20 % à l'horizon 2020. Rennes représente ainsi un grand acheteur pour les petits producteurs, mais un petit acheteur pour les grands groupements.

La Ville de Rennes poursuit actuellement de nombreux projets, notamment des travaux sur l'exclusion des OGM, la lutte contre le gaspillage et l'approvisionnement local. En outre, elle a conclu en 2015 un marché relatif à l'achat de denrées alimentaires préservant la qualité de l'eau, pour 50 000 euros de produits laitiers et de viande de porc. L'idée générale derrière ce marché est de demander aux agriculteurs et éleveurs installés sur les territoires autour de Rennes de faire des efforts pour limiter leur impact environnemental, en échange de l'achat par la Ville de leur production. En effet, si le localisme est proscrit par le Code des marchés publics, une collectivité a néanmoins le droit d'exiger une eau de qualité, et donc d'inciter les producteurs à la préserver.

Parmi les critères d'attribution du marché, la durabilité des exploitations agricoles occupe le premier rang avec une pondération de 50 %. L'évaluation de la durabilité des méthodes de production des candidats a été menée par le technicien de la Collectivité Eau du Bassin Rennais (CEBR), permettant notamment de garantir la conformité avec les différentes exigences du marché :

- Absence d'utilisation de produits phytosanitaires susceptibles d'être tueurs de pollinisateurs
- Absence d'utilisation de produits phytosanitaires
- Absence d'utilisation d'antibiotiques en préventif
- Absence d'utilisation d'hormones
- Absence d'utilisation d'OGM
- Absence d'utilisation d'huile de palme

Deux aspects de ce marché public innovant s'apparentent plus particulièrement aux principes du commerce équitable. En premier lieu, la Ville de Rennes a fait le choix de déconnecter les prix payés aux producteurs des cours agricoles. D'autre part, le marché intègre une clause incitative relative à une rémunération supplémentaire annuelle financée par la CEBR en fonction des objectifs de durabilité atteints. Ainsi, les producteurs qui adoptent une démarche volontaire pour la préservation de l'eau et s'engagent à aller plus loin reçoivent une prime additionnelle.

Rennes travaille maintenant à la réalisation d'un second marché élargi sur ce modèle, mutualisé à plusieurs collectivités, ainsi qu'au développement d'une marque de territoire. Elle réfléchit également à l'accompagnement des producteurs vers un regroupement autour d'un outil de transformation commun. Une telle dynamique permettrait à des coopératives de petits producteurs, et non seulement à des grands groupements de producteurs (GIE), de répondre aux appels d'offre.

Ces projets s'inscrivent plus largement dans la politique d'achat et de consommation responsable de la Ville de Rennes. Les cantines sont approvisionnées en pain et légumes bios et locaux, en bananes bios et équitables. Le bio, local et équitable se retrouve également systématiquement dans les achats pour les réceptions – café, jus de pommes, bières, buffets traiteurs.



La collectivité construit actuellement son **Plan Alimentation Durable**, en consultation avec l'ensemble des acteurs concernés et grâce à un financement via le Programme national pour l'alimentation (PNA). Ce Plan a pour ambition de réduire l'impact des repas en termes d'émissions de gaz à effet de serre, tout en garantissant les besoins nutritionnels et en améliorant la qualité. Pour cela, Rennes s'est fixée des objectifs ambitieux à l'horizon 2020 : + 20 % de bio ; + 40 % de durable ; - 50 % de gaspillage alimentaire.

### Comment introduire l'alimentation bio et durable en restauration collective ? – Par Stéphane Veyrat

Un Plus Bio est le premier **réseau national de cantines biologiques**. Créée en 2012, cette association a pour objectif d'accompagner les acteurs de la restauration collective dans leurs changements vers plus de bio, de local et de saison. Cinq valeurs sont au cœur de cette action :

- Rendre l'alimentation biologique accessible à tous
- Tisser des liens sur les territoires par des choix de restauration cohérents
- Rétablir des relations équitables entre les acteurs de la restauration collective
- Inscrire la protection de l'environnement au menu des cantines
- Agir sur la santé des convives à travers l'assiette

La fédération est composée de six collèges : les associations ; les collectivités ; les experts ; les citoyens ; les organisations d'éducation ; les donateurs. Un Plus Bio fournit différents **services à ces adhérents** : conseil, information et formation, outillage et appui technique. Elle réunit également depuis 2013 un Club des territoires Un Plus Bio, afin de permettre le partage d'expériences entre les Villes en matière de schéma alimentaire.

La restauration collective est au centre des **enjeux de la qualité alimentaire pour tous** de par ses caractéristiques intrinsèques :

- Elle propose le même repas pour tout le monde
- Elle est un lieu où les choix politiques ont une influence directe
- Elle est un domaine où les territoires redessinent le champ du partenariat
- Elle est un espace laboratoire pour une économie respectueuse de la planète et de ses habitants

Stéphane Veyrat présente trois exemples de transitions opérées par des collectivités et accompagnées par Un Plus Bio. La Ville de **Salon de Provence** a adopté en 2008 un plan d'actions sur l'alimentation qui a modifié les relations qu'elle entretient avec les producteurs :

- Prise en compte des contraintes des agriculteurs en termes de volume et de leurs modes de production
- Définition des plans de culture par les cuisiniers et les agriculteurs
- Allotissement selon les saisons et les productions locales
- Lutte contre le gaspillage

Cette politique a donné lieu à de premiers résultats :

- Signature de MAPA avec les producteurs locaux de Salon de Provence
- Augmentation de la part des produits de qualité avec 23 % de local et 50 % de bio
- Révision du PLU favorable à l'économie agricole
- Émergence d'un pôle agricole péri-urbain tourné vers le bio

À **Dolus d'Oléron**, la commune a également travaillé à la mise en œuvre d'une politique d'achats responsables :

- Basculement de son approvisionnement en électricité à Enercoop dans les principaux bâtiments publics
- Basculement de son approvisionnement en produits d'entretien vers des produits labellisés Ecocert
- Basculement depuis des distributeurs de café vers des cafetières classiques avec du café bio et équitable
- Mise en place de convention avec les producteurs

De même, les résultats sont visibles à Dolus :



- Convention pluriannuelle avec un maraîcher bio – achat de sa production et mission éducative
- Augmentation de la part des produits de qualité avec 30 % de bio et du poisson frais et local
- Obtention du label « En cuisine » pour la transparence et l'évolution vers le bio et local
- Adoption d'un plan transversal de formation pour les agents

Le **Conseil départemental des Pyrénées Atlantiques** porte depuis 2010 un programme « Manger bio, local, labellisé et des terroirs » ciblant initialement les collèges. Cette politique inscrite à l'Agenda 21 vise à relocaliser les achats alimentaires pour créer un effet de levier sur le territoire. Plusieurs actions ont été mises en œuvre pour soutenir les démarches économiques en faveur du bio et du local :

- Adoption d'une Charte de qualité valorisant les produits issus de circuits de proximité
- Implication de tous les réseaux de producteurs dans la démarche – dont les boulangers et mareyeurs
- Aide à la création d'outils collectifs de transformation
- Organisation d'un forum annuel invitant les producteurs

Là encore, le volontarisme de la collectivité a permis d'engendrer d'importantes évolutions :

- Implication des 40 collèges et élargissement à d'autres acteurs
- Augmentation de la part des produits de qualité avec 2 millions d'euros relocalisés par an, 15 % de bio et 23 % de local
- Création d'un atelier de transformation de la viande pour les circuits courts
- Élargissement de la démarche aux communes suite à un partenariat avec l'AMF des Pyrénées Atlantiques

**Cathy Blossier, Conseillère municipale de Mouans-Sartoux**, Ville adhérente au réseau Un Plus Bio, complète cette intervention en présentant l'expérience de sa commune. Mouans-Sartoux porte depuis 40 ans un projet politique pour répondre aux enjeux sanitaires et environnementaux, à travers son plan alimentaire territorial. Elle a notamment racheté un domaine agricole où elle emploie des agriculteurs fonctionnaires. La commune est ainsi parvenue aujourd'hui à un approvisionnement 100 % bio pour les cantines, avec 80 % des légumes consommés provenant de ses propres exploitations.

## Du côté des producteurs

Quel serait un partenariat équitable avec une collectivité ?

### Les freins et leviers identifiés par Bio Loire Océan – Par Cécile Morvan

Bio Loire Océan est une **association de producteurs de fruits et légumes biologiques en Pays de la Loire**, dont l'objectif est d'accompagner la structuration de filières. Elle regroupe des entreprises de tailles variées et commercialise 2 000 tonnes de fruits et légumes. L'association entretient un partenariat historique avec Biocoop, qui est l'un de ses principaux réseaux de distribution.

L'association souhaite cependant travailler de plus en plus à la relocalisation de la production, à travers deux principaux projets. Premièrement, Bio Loire Océan organise la **vente de paniers collectifs aux particuliers**. Elle est parvenue à pérenniser ce modèle, grâce en particulier à des aides de la Région et de l'État.

Deuxièmement, Bio Loire Océan a mis en place un système de **vente directe auprès d'établissements de la restauration collective**. Ce projet émane d'une volonté de consolider les relations entre paysans et cantines sur le territoire, afin de permettre l'accès de tous, et y compris des plus isolés, à une alimentation de qualité. Il ouvrirait également des possibilités de partenariat sur des actions de sensibilisation à la consommation responsable et d'éducation au goût. Les agriculteurs intéressés ont donc lancé une expérimentation. Ils ont élaboré une grille tarifaire satisfaisante et se sont appuyés sur des structures d'insertion pour assurer la



livraison des fruits et légumes. Des aides régionales et nationales ont également été perçues pour accompagner à la structuration de la filière.

Bio Loire Océan a toutefois été **confrontée à des difficultés**, du fait de la faiblesse du volume demandé. Pour cela, elle a dupliqué ce modèle à un autre territoire de plus forte densité de consommation pour permettre une massification de la demande. Les volumes sont demeurés extrêmement faibles. En outre, un frein important rencontré par Bio Loire Océan est lié au coût du dernier kilomètre en milieu rural. Internaliser le coût du transport nécessiterait une augmentation du prix de 45 centimes pour chaque euro de denrée livrée. Ce n'est pas un prix que sont aujourd'hui prêts à payer les acheteurs.

Force a été de constater qu'il est compliqué pour les agriculteurs de créer une réelle dynamique territoriale. À l'issue de la mise en œuvre de ces deux projets de relocalisation, Bio Loire Océan n'a pas souhaité diversifier ses débouchés : 80 % de sa production se destine aux réseaux spécialisés, 15 % aux particuliers, et 5 % à la restauration collective. Structurer des filières durables et locales et faire émerger un projet alimentaire de territoire **nécessite un accompagnement sur la durée de la part des acteurs publics** et en premier lieu des collectivités.

### **Un projet de territoire pour structurer une filière bio régionale, l'exemple de la SCIC Bio Île-de-France – Par Nathalie Zanato**

La SCIC Bio IDF a été créée en 2011, au départ sous forme associative, pour réunir les producteurs d'Île de France et regrouper l'offre en marchés puis elle est devenue une SCIC en 2014. Son objet est de fédérer différents types d'acteurs pour développer la production bio dans un maillage territorial.

Elle est aujourd'hui composée de 6 catégories d'acteurs : les producteurs, les salariés, les partenaires, les clients, les collectivités, les transformateurs et les distributeurs.

Elle dispose d'une gamme assez large pour répondre à la restauration collective et à la distribution non-spécialisée. L'intérêt pour une collectivité est de pouvoir bénéficier d'un approvisionnement long sur toute la période scolaire. Il s'agit d'adapter véritablement l'offre à la demande, dépendre à des marchés publics et sécuriser les producteurs pour 3 années.

Cette forme juridique permet également d'avoir des soutiens économiques au travers des subventions des collectivités pour l'investissement notamment pour la transformation.

L'Île-de-France a une préoccupation de préservation des ressources en eau et de pérennisation de l'approvisionnement local. La SCIC Bio permet de répondre à ces 2 problématiques.

Le sujet du « commerce équitable local » n'est pas une préoccupation pour deux raisons : pour Nathalie Zanato, la multiplication des labels contribue à « diluer le message », d'autre part la SCIC Bio est une structure jeune, elle doit se concentrer sur son premier engagement, le bio.

Cependant, Nathalie Zanato estime que la construction du prix est dans une démarche équitable et rémunératrice pour les agriculteurs membres. La SCIC Bio est maintenant dans une volonté de changement d'échelle, en développant un outil de transformation, pour une plus grande valorisation de ses activités, le tout sans toucher aux prix rémunérateurs des producteurs.